

Nanbrød

Dette trenger du:

- 2 dl melk
- 2 ss sukker
- 1/2 pakke gjær
- 1 ts salt
- 2 ts bakepulver
- 4 ss olivenolje
- 3 dl yoghurt naturell
- 10 dl hvetemel
- Litt hvitløkspulver eller finhakket hvitløk



Slik gjør du:

1. Bruk en liten gryte, hell oppi melken. Sett plata på 5.
2. Hell den lunka melka oppi en bakebolle. Smuldre i gjæra og rør til det ikke er klumper.
3. Ha oppi salt, bakepulver, olivenolje, yoghurt og mel. Når deigen slipper bollen er den fin. La deigen heve i ca. 20 minutter.
4. Sett stekeovnen på 275 grader.
5. Del deigen i 8 like store biter. Kjevle ut nanbrødene så de er 1 cm tykke. Strø over LITT hvitløkspulver. Jeg kommer og hjelper dere med dette. 4 på hvert brett.
6. Ta steikepapir på en stekeplate. Stek midt i ovnen i ca. 5 minutter, men pass godt på brødene så de ikke blir brente!